



Partyservice · Mittagstisch · heiße Theke

Feines seit 1983
Ihre Landmetzgerei Walk

Wir sind ein Fleischereibetrieb mit **langjähriger Erfahrung** und dem Bewusstsein für unsere Verantwortung. Die **hohe Qualität**, Frische sowie der leckere **Geschmack** unserer Fleischerei-erzeugnisse sorgen dafür, dass Sie bei uns Lebensmittel bekommen, die zu Ihrer ausgewogenen und schmackhaften Ernährung beitragen.

Viel Spaß beim Einkaufen und einen guten Appetet!

Ihre Landmetzgerei Walk
mit allen Mitarbeitern



Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
7.00 - 18.00 Uhr

Samstag
7.00 - 13.00 Uhr

Wir haben durchgehend
für Sie geöffnet!

Landmetzgerei Walk

Inhaber Tobias Walk
Hauptstraße 33
88605 Sauldorf
07578 2835
info@walk-landmetzgerei.de
www.walk-landmetzgerei.de



Unsere Aktionswoche

von Mo 09.02. - Sa 14.02.2026

Frisch aus unserer Fleischtheke

Krustenbraten

natur oder
backofenfertig gewürzt

100 g € 1,14

Putenpfanne

süß-sauer mit frischem Gemüse
pfannenfertig zubereitet

100 g € 1,68

Rindergulasch

aus hauseigener Schlachtung
ganz mager und zart

100 g € 1,98

Kotelett

natur oder
pfannenfertig paniert

100 g € 1,22

Aus unserer Wursttheke

Bauernschinken

mild gepökelt und
herhaft geräuchert

100 g € 1,98

Kesselfrische Weißwurst

mit viel frischer
Petersilie

100 g € 1,44

Frische Schinkenwurst

geschnitten oder
als Portionswurst

100 g € 1,68

Deftige Landjäger

mit reinen Naturgewürzen
hergestellt

je Paar € 2,-

100 g € 1,24

Küller der Woche

Fleischkäse und Pizzafleischkäse

zum Selberbacken
in der Form

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Hausgemachter Kartoffelsalat

deftig angemacht

100 g € -,98

Frische Maultaschen

die beliebte Suppeneinlage

100 g € 1,48

Unser Rezepttip:

Schweinehals mit Laugenbrezelfüllung vom Grill

Zutaten für 6 Portionen:

2 ½ kg Schweinehals am Stück,
6 Brezeln vom Vortag, 1 Bund Petersilie, 250 g Zwiebeln, fein gehackt, 5 Eier, 250 ml Milch, 1 Handvoll Mehl, Butterschmalz, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Brezeln in 1 cm Würfel schneiden, im Butterschmalz anrösten und in eine Schüssel geben. Eine Handvoll Mehl dazugeben und vermischen. Petersilie und Zwiebel fein hacken und kurz anbraten. Petersilie, Zwiebeln und Eier zugeben und durchmischen, danach die Milch. Die Konsistenz sollte einer streichfähigen Masse entsprechen. Die Masse mit Pfeffer und Salz leicht würzen. Die Brezelwürfel sollten dabei ihre Form behalten.

Den Schweinehals taschenförmig aufschneiden und mit der Brezelmasse füllen, Masse gleichmäßig verteilen. Schweinehals mit Spießen und Schnur verschnüren, hier sorgfältig arbeiten, sodass die Füllung nicht herausläuft während des Garens.

Den Backofen auf 110 °C vorheizen und den Hals bis zur Kerntemperatur von ca. 73 °C ziehen. Dann noch ca. 5 Minuten in Alufolie ruhen lassen.

Dazu passt Kartoffelsalat.

Walk on Tour

Mit unserem Verkaufswagen sind wir im Umkreis von bis zu 40 km rund um Sauldorf unterwegs.

Hier finden Sie unseren Fahrplan.



Unsere Aktionswoche

von Mo 16.02. - Sa 21.02.2026

Frisch aus unserer Fleischtheke

Geschnetzelte Gyrospfanne

vom Schwein pfannenfertig zubereitet

100 g € 1,48

Schweinehals

natur oder als Spießbraten gewürzt

100 g € 1,36

Rinderrouladen

aus hauseigener Schlachtung natur oder klassisch gefüllt

100 g € 2,48

Schweineschnitzel

natur oder pfannenfertig paniert

100 g € 1,38

Aus unserer Wursttheke

Frischer Bierschinken

mit viel magerer Schinkeneinlage

100 g € 1,68

Küller der Woche

Frisch grobe

Bratwurst

„Anno Dazumal“

Fleischwurst im Ring

bei uns laufend kesselfrisch

100 g € 1,38

Hausmacher Leberwurst

frisch und geräuchert

100 g € 1,36

Rote Wurst

über Buchenrauch geräuchert

100 g € 1,39

100 g € 1,34

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Schwäbischer Nudelsalat

mit feinem Kochschinken

100 g € 1,48

König Ludwig Bierkäse

50 % Fett i. Tr.

100 g € 2,78